

飲むなら極楽、
飲んだら極楽。
江戸時代から続く
伝統の味



【極楽 常圧長期貯蔵】【極楽 常圧長期貯蔵】
常圧焼酎のうまみをお楽しみください

3 有限会社林酒造場

住所／熊本県球磨郡湯前町下城3092
電話:0966-43-2020
FAX:0966-43-4048
E-mail:krhyy937@ybb.ne.jp



「一酌は げにこよなきと人の云う 味も香りも酔いも極楽」

国定公園一房山に雪が積もると仕込みに入り、年間でもっとも寒い時期に最盛期を向かえ春の訪れとともに新しい焼酎が出来上がります。創業は江戸中期。蔵を守る14代目のこだわりは先代から継承してきた焼酎造りを愚直に守ること。

創業より湧き出る井戸水と伝承の技術を活かしつつ新しい技術を融合させ、米の自然で豊かな風味、コクと旨みの味わい深い焼酎造りをしています。「極楽」に使われる米は地元球磨地方の良質なお米を原料としています。その米と球磨川の水と気候風土で醸す球磨焼酎は国内でも最も古い歴史と伝統を有しています。

蔵の近くには、相良藩長毎が寛永2年(1581年)創建の国指定重文の生善院観音堂(普門寺盛誉化猫の寺)があり、天正9年(1581年)造立の吉祥院や、湯前城跡に慶長9年(1604年)移された普門寺の跡があって、26代住職の墓も残っています。お参りに来た人が、この茶屋で焼酎を飲んだと思われる。

これからも伝統の技に革新的技術を融合させ、ブランド力の確立を目指しています。